Speisen und Getränke

Mit Liebe kochen, ist Nahrung für die Seele.

Ein Gastrobetrieb von Sinnvoll

feRUS

Moderne Erlebnis-Gastronomie trifft auf Tradition:

Im feRUS lebt der Geist der «alten Giesserei Emmenbrücke» auf spektakuläre Art weiter.

Vorneweg
Starters

Tagessalat oder Tagessuppe 9.50
salad or soup of the day

Rindstatar 19.- / 32.-
mit Belper Knolle
beef tatar with
Belper Knolle (special Swiss cheese)

Sonntags im feRUS

Spareribs

à discrètion

Jeden Sonntag servieren wir feinste,
saftige feRUS-smoked BBQ-Spareribs
inkl. feRUS frites und Bio-Tagessalat

17:00 - 21:00

für 39 CHF

Anschliessend
Main dishes

007-Salat «geschüttelt, nicht gerührt» Bio 19.-
mit Kichererbsen, saisonalen Früchten und Gemüse,
Kernen und Parmesan
007 salad «shaken, not stirred»
with chickpeas, seasonal fruits and vegetables,
seeds and parmesan cheese

mit grillierter Poulet-Brust 27.-
with grilled chicken breast

mit grilliertem Rind 33.-
with grilled beef

Linsen-Gemüse-Curry auf Süsskartoffeln (vegan) 24.-
Curry of lentils and vegetables on sweet potatoes

feRUS-Cordon bleu 36.-
mit Alpkäse, Schinken und Tagesbeilage
Chef's cordon bleu with Swiss cheese,
ham and side dish of the day

feRUS-smoked BBQ-Spareribs
mit feRUS-Frites
with feRUS-Fries

Lady's Cut	(250g)	29.-
Men's Cut	(500g)	49.-

feRUS-Burger 28.-
nach Rezept des Küchenchefs mit feRUS-Frites
Chef`s burger with feRUS-fries

Veganer feRUS-Burger 25.-
Wir können nicht nur Fleisch, auch vegan schmeckt im feRUS.
vegan feRUS-burger with feRUS-fries
We can not only do meat, vegan also tastes good at feRUS.

Unsere Fleischgerichte vom Holz-Grill

VOM RIND

Entrecôte 200g 52.-
vom Obwaldner Weiderind
sanft gegart mit Finale am Grill,
gute Alternative zu den Spareribs

«Wilder Herbst» Rinds-Burger (big) 39.-
Rind, Preiselbeer-Heuschnapssauce,
Käse vom Hexer aus Marbach, Wildschweinrohschinken,
Rotkabissalat, Onion-Rings und Süsskartoffelsticks

Spider-Steak 250g 42.-
Pro Rind gibt es nur zwei Stück,
Geschmack mit Charakter und mal was anderes...

Flank-Steak 300g 45.-
In Frankreich als Bavette bekannt,
ein typischer «second cut», wird von uns getendert,
kommt vom Bauchlappen und ist ohne Fett,
genug erklärt, selber testen

BEILAGEN

Dazu servieren wir unser Tagesgemüse und die Tagesbeilage, oder eine andere Beilage nach Wahl.

Aktuelle Auswahl an Beilagen:

feRUS frites
Süsskartoffelsticks
Salat oder mehr Gemüse

Unsere Fleischprodukte stammen aus der der Schweiz.

Zu guter Letzt: die süsse Seite
last but not least - the desserts

Tagesdessert 6.-
Dessert of the day

Schokoladentarte mit hausgemachter Glace 11.-
Chocolate tarte with homemade ice-cream

Caramelschaum mit Rotwein-Birnenkompott 11.-
Caramelfoam with redwine-pear-compote

Red Velvet Cake (vegan) 11.-

Hausgemachte Glace

Auch haben wir immer eine gluschtige Auswahl
an hausgemachten Glacen für dich bereit.
We always have a variety of homemade ice-cream.

pro Kugel 4.-
per scoop

mit Rahm 1.-
with whipped cream

Kindergerichte
Children`s dishes

KIDS BURGER | PASTA | CHICKEN NUGGETS 9.-
inklusive Überraschungsdessert

kid's burger | pasta | chicken nuggets
including surprise dessert

DIE WEINE IM OFFENAUSSCHANK

WEISSWEINE

1dl / Fl.

Solaris
Weingut Sitenrain / Luzern / Schweiz 9.50 / 66.-
100% Solaris. Ein atypischer, extrem fruchtiger und intensiver Luzerner Wein.

Palmeri Bianco 8.- / 56.-
Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Grillo, Chardonnay, Moscato. Blumenduftig und mit schöner Balance von Fülle und Frische.

Langhe Arneis
Casina Bric 460 / Piemont / Italien 8.- / 56.-
100% Arneis. Ein herrlicher, klassischer Piemonteser mit schönem Körper.

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

ROTWEINE

1dl / Fl.

Palmeri Blu 9.50 / 66.-
Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz
Sorgfältig vinifiziert, im Holz vergärt und mit einem Duft von dunkler Frucht, Cassis und Zedernholz ist dieser Wein ein toller Begleiter zu dunklem Fleisch.

Nero 8.- / 56.-
Tenuta Palmeri / Avola / Sizilien
Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz
Harmonische, konzentrierte Aromen von reifen Früchten.

Lindes Labastida 9.- / 65.-
Bodegas Remelluri / Rioja / Spanien
Rioja Garnacha, Craciano, Tempranillo, Viura
Würziger und sehr aromatischer Rioja. Eine gute Kombination zu Rindfleisch von unserem Holzkohlegrill.

Merlot Rosso Ticino 8.50 / 59.-
Tenuta Palmeri / Tessin / Schweiz
Rubinrote Farbe mit Duftnoten von roten Beeren und leichten Röstaromen. Passt hervorragend zu leichten Fleischgerichten und zu Käse.

SCHAUMWEIN

Prosecco Millesimato Extra Dry 8.- / 56.-
Glera / Prosecco
Aromatisch und spritzig im Geschmack. Aromen von Äpfeln und Steinobst, dazu ein blumiger Abgang. Ein sehr erfrischender Prosecco.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

We gladly inform you about ingredients which could effect allergies or intolerances.

Unsere Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt.